

Calphalon®

XL Convection Oven USER GUIDE

Model HE650CO



Four à
convexion XL

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle HE650CO

Thank you for choosing the Calphalon® XL Convection Oven. All Calphalon small electrics are engineered to deliver premium heating performance.

The **Calphalon OPTI-HEAT™ System** is made up of two parts: premium materials and optimal heat delivery, which work together to offer even heating and create beautiful results.

We know you are excited to get cooking, and we promise to enhance your culinary experience every step of the way. So whether you're a novice in the kitchen, or an experienced gourmet, the tips and recipes in this guide will help you express your flavor – with your new convection oven.

Table of Contents

Important Safeguards	page 3
Parts and Features	page 6
Assembling Your XL Convection Oven	page 8
Operating Your XL Convection Oven	page 9
Cleaning and Care	page 12
Frequently Asked Questions	page 13
Warranty/Customer Service	page 14
Recipes	page 17

Table des matières

Mise en gardes importantes	page 23
Pièces et fonctions	page 27
Assemblage du four à convection XL	page 30
Utilisation du four à convection XL	page 30
Nettoyage et entretien	page 34
Foire aux questions	page 35
Garantie/service client	page 37
Recettes	page 39

Calphalon® 

What You Need To Know About Safety Instructions

Warning and Important Safeguards appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when maintaining or operating your Calphalon XL Convection Oven. Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

WARNING

Warning – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

CAUTION

Caution – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.




IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

1. Read all instructions
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the convection oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Calphalon may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas, electric, or induction burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. This product is designed for household use only. Do not use appliance for other than intended purpose.
13. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a convection oven as they may create a fire or risk of electric shock.
14. A fire may occur if the convection oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
15. Do not clean the convection oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
16. Extreme caution should be exercised when using containers or baking pans constructed from materials other than metal or glass.
17. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or any other flammable materials.

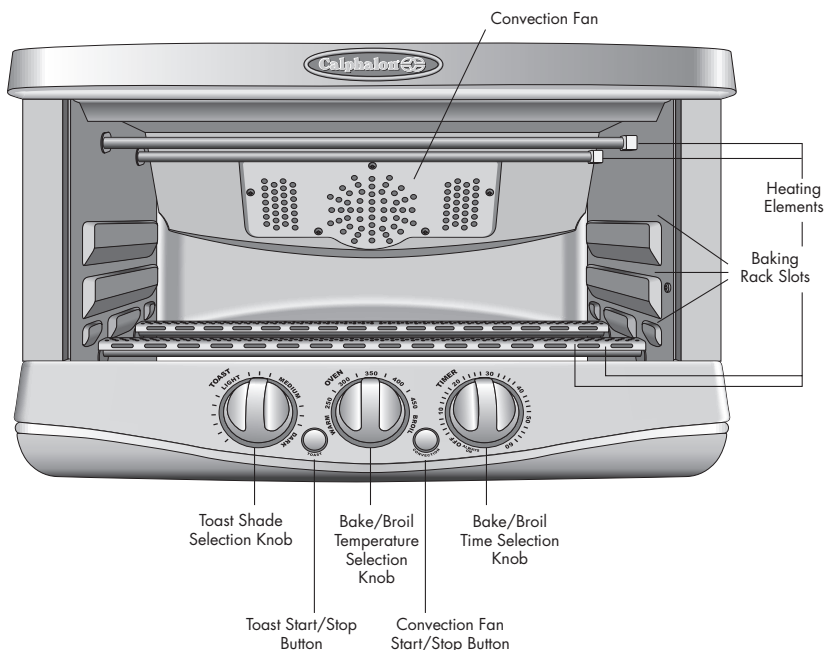
- 
- 
- 
19. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
 20. In case of malfunction, the convection oven may be turned off by pressing the "Toast" button if you are toasting in the convection oven, or by turning the "Timer" knob to the "Off" position if you are baking. Once turned off, carefully unplug the electrical cord from the outlet.
 21. Do not use the convection oven as a source for heat or for drying.
 22. The appliance must only be used in the upright position, never lying down, tilted or upside down.
 23. Empty the crumb tray regularly.

Electrical Requirements

Avoid electrical shock. This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and it should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug. If the plug fails to fit into an existing outlet, contact a qualified electrician to update the outlet.

Use proper extension cord. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance and the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.



Parts and Features

OPTI-HEAT™ System

Optimal Heat Delivery:

The precision placement of the upper and lower convection oven heating elements, along with the reflective interior and internal sensor, help create even browning.

Premium Materials:

Your convection oven's high performance bronze nonstick finish is backed with our exclusive 5-year warranty, and it offers flawless release as well as easy clean-up. The nonstick coated heavy gauge 9x13-inch baking pan/broil rack is the ideal size for everyday cooking tasks.

Sleek, Contoured Design – The updated, contoured shape of your convection oven complements contemporary kitchen designs, and the sleek stainless steel housing coordinates with other Calphalon countertop appliances.

More Usable Capacity – The generous .7 cubic feet capacity and .49 cubic feet of usable oven space is large enough to accommodate a 9x13-inch baking pan and a 13-inch pizza pan. So, use your convection oven as a second oven (or as an energy-saving smaller oven.)

Elevated, Easy-to-Read Controls – No more straining to see control knobs and settings. Our raised controls illuminate so you know when the convection oven is "On" and "Off" and how much cooking time remains. Choose from a variety of standard oven temperatures, as well as "Warm" and "Broil" settings. And, set the oven to toast from "Light" to "Dark" with the toast shade selector.

Auto-off Timer – For your safety, if the convection oven is operated continuously for more than two hours, it will automatically turn itself off. Or, if you set the convection oven for a designated cook time, it will chime and automatically turn off at the end of that time.

Super-sized Toasting Capability – Toast up to 6 slices of bread, bagel or English muffin halves at once using the convection oven toasting feature. Choose from "Light", "Medium" and "Dark" settings.

Quality Convection Cooking – Achieve superior browning and evenness of baking and roasting with the convection fan. With the touch of a button, the convection fan is designed to run during the baking cycle, circulating warm air around the food. And when you use convection, you will reduce traditional cooking times, so be sure to check your cooking progress.

Broiling – Not only does the convection oven toast and bake, it also broils. So, with a turn of the control knob, the upper heating element will sear meats or melt the cheese on your garlic bread.

Removable Crumb Tray – This handy crumb tray slides out easily so you can discard crumbs quickly.

Baking Pan and Broil Rack – Your convection oven comes complete with a high performance bronze nonstick 9x13-inch baking pan/broil rack. It is designed specifically for use with the oven and the nonstick coating offers easy release, which makes cleaning a breeze.

Assembling Your Convection Oven

1. Carefully remove all the pieces of the convection oven from the packaging and place the oven on counter near a suitable electrical outlet. (See page 5 for information regarding electrical requirements.)
2. Before the first use, wash the removable crumb tray, wire rack, baking pan, and broil rack in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Slide wire rack into oven.
4. Slide crumb tray into place through the door at the bottom of the oven.
5. Plug power cord into 3-prong electrical outlet. The oven should be the only appliance operating on the circuit. Continue with steps for "Operating Your Convection Oven".

Operating Your Convection Oven

Toasting

Step 1: Position the oven rack in the lower slot with the rack oriented upwards. Make sure the rack is level and securely in place.

Step 2: Insert bread and close oven door. Place bread (or bagel, English muffin) slices in a single layer on rack. The rack will accommodate six standard slices of bread.

Step 3: Turn the Toast control knob clockwise to the desired level of browning. Choose from "Light", "Medium" and "Dark" settings.

Step 4: Press the "Toast" button to start the toasting cycle. The toaster will begin toasting. If for any reason you need to stop the toaster, press the "Toast" button again.

Baking

Step 1: Position the oven rack in the lower slot with the rack oriented upwards. Make sure the rack is level and securely in place.

Step 2: Place food in baking pan, put on oven rack and close oven door. Use one of the baking pans that came with the oven, or select one of your own that fits within the oven cavity. Do not use over-sized pans that touch the oven walls or keep the door from closing.

Step 3: Choose heat setting. Turn the temperature control knob to the desired heat setting. Choose from temperature settings ranging from 250°F to 450°F.

Step 4: Set the timer. The oven does not begin operating until the timer is set. Once the timer is set, lights around the tem-

perature control knob illuminate. To set the timer, turn the timer knob from the "Off" position to the right and select the desired time up to 60 minutes. As the cooking time elapses, the timer knob will tick and gradually turn to 0. A chime will sound when the timer expires.

If you prefer that the oven be on for more than 60 minutes, turn the timer knob from the "Off" position to the left to the "Always On" position. Remember that your oven will automatically shut off after two hours of continuous operation.

Step 5: Do not open the door while cooking. Any time you open the oven door heat escapes and this extends the baking time. Instead, look through the glass door to observe cooking progress.

Convection Baking

Set up and operate the oven as described for Baking, then press the "Convection" button to start the convection fan. Press the "Convection" button again to stop the fan.

NOTE: Reduce traditional cooking times by about 15 percent when you use the convection fan feature.

Broiling

Step 1: Position the oven rack in the middle slot with the rack oriented upwards. Make sure the rack is level and securely in place.

Step 2: Put food on baking pan/broil rack, place on wire oven rack, and close oven door. Use the baking pan/broil rack that came with the oven or select one of your own that fits within the oven cavity. Do not use over-sized pans that touch the oven walls or keep the door from closing.

Step 3: Choose “Broil” setting. Turn the temperature control knob to the “Broil” setting.

Step 4: Set the timer. The convection oven does not begin operating until the timer is set. Once the timer is set, lights around the temperature control knob illuminate.

To set the timer, turn the timer knob from the “Off” position to the right and select the desired time up to 60 minutes. As the broil time elapses, the timer knob will tick and gradually turn to 0. A chime will sound when the timer expires.

NOTE: We recommend that you do not operate the convection oven in the “Always On” setting when using the broil feature. Use only the timer feature for broiling.

Warming

Step 1: Position the oven rack in the lower slot with the rack oriented upwards. Make sure the rack is level and securely in place.

Step 2: Put food in baking pan, place on oven rack and close oven door. Use the baking/broiling pan provided with the oven. Or, select one of your own that fits within the oven cavity. Do not use over-sized pans that touch the oven walls or keep the door from closing.

Step 3: Choose “Warm” setting. Turn the temperature control knob to “Warm”.

Step 4: Set the timer. The convection oven does not begin operating until the timer is set. Once the timer is set, lights around the temperature control knob illuminate.

To set the timer, turn the timer knob from the “Off” position to the right and select the desired time up to 60 minutes. As the cooking time elapses, the timer knob will tick and gradually turn to 0. A chime will sound when the timer expires.

If you prefer that the oven be on for more than 60 minutes, turn the timer knob from the "Off" position to the left to the "Always On" position. Remember that your convection oven will automatically shut off after two hours of continuous operation.

Auto-off Safety Feature – For your safety, **when using the "Always On" mode, the convection oven will automatically shut down after two hours of continuous operation.** So if you forget to turn it off, the oven turns itself off.

Cleaning and Care

1. Metal utensils will damage the nonstick coating. Use only non-metal, temperature resistant utensils, such as wood or nylon.
2. When you are done using the convection oven, be sure to turn it off. If you are using the convection oven for toasting, press the "Toast" button to stop the oven. If you are warming, baking, or broiling, turn the timer control knob to the "Off" position. Once turned off, carefully unplug the electrical cord from the outlet.
3. Allow the convection oven, wire rack, baking pan, and broil rack to cool before cleaning.
4. Wipe the inside and outside of the oven and the oven rack with a clean, damp cloth. Wash the baking pan and broiling rack in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.

WARNING

5. DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the nonstick surfaces of the convection oven. DO NOT immerse the convection oven in water.

Frequently Asked Questions

My convection oven is not heating; what am I doing wrong? Be sure the power cord is plugged into a suitable outlet. See page 5 for electrical requirements. If you are trying to Toast, make sure that the Toast control knob is set to the desired setting and that you have pressed the “Toast” button. If you are trying to Warm, Bake, or Broil, make sure that the temperature control knob is set to the desired temperature, and that the timer control knob is set to the desired cooking time or to the “Always On” position.

Can I bake a cake in my convection oven?

Yes. Standard cake mixes can be baked in a 9x13-inch baking pan, so they fit perfectly into the convection oven.

Should I place bread slices on a baking pan to toast them? No. Actually, it is best to place slices of bread directly on the wire rack for toasting. This allows the heat to more effectively reach the bread and toast it on both sides.

Does the convection oven have a self-cleaning cycle?

No. The premium nonstick surfaces in your convection oven make clean up a breeze. Simply allow the oven to cool completely and wipe the interior with a clean, damp cloth. Even baked on foods will release from the surface. Use a nylon or polyester mesh cleansing pad to remove heavier food soils. DO NOT use abrasive cleansers or scouring pads, as they may scratch the surfaces of the oven.

Is it okay to place garlic cheese bread directly on the oven rack? It is better to place cheese bread (or any foods that have an ingredient that will melt) on a baking pan. That way, if the cheese oozes over, the pan will catch the cheese instead of allowing it to fall on the heating elements in the bottom of the oven.

If a baking pan fits in the oven, but the door won't quite close, is it safe to use? No. Baking pans should fit completely inside the oven so the door closes and so that the pan does not touch the sides of the oven. Having this space allows warm air to circulate around the food and cook it properly.

Do I need to preheat the convection oven? For baking or broiling, we recommend that you preheat your convection oven for 5 minutes to allow the oven to fully heat to the selected temperature.

Should I use the same time and temperature for the convection oven as what I use for my regular oven? Yes, your favorite recipes may be used in the toaster oven following the same times and temperatures.

Warranty/Customer Service

Warranty

If you could take a few moments to register your product, it would greatly expedite any warranty inquiries you may have. Also, with your help, we can continue to develop new products and services that make your culinary experience even better. Please visit **www.calphalon.com** for complete details.

Limited One Year and Five Year Warranty

Calphalon will repair or replace any XL Convection Oven found defective in material or workmanship within one year of the original purchase. In addition, Calphalon will repair or replace any XL Convection Oven if the nonstick coating in the convection oven or on the baking pan or broil rack is found defective in material or workmanship

within five years of original purchase. This warranty applies when the convection oven is put to normal household use and is operated and cared for according to the instructions. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variation in the nonstick coating are normal. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, use of metal utensils, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment.

This warranty excludes all incidental or consequential damages, except in those states that do not allow the exclusion or limitation of these damages.

If You Have a Warranty Claim

If you believe you have a defective product, send the product, freight pre-paid, with a letter explaining the defect, to this address:

Calphalon Consumer Relations
240 Metty Drive, Suite D
Ann Arbor, MI 48103

All items must be shipped freight pre-paid. Please use a package delivery service able to track and/or insure your return items – we recommend DHL, UPS or FedEx ground service. All appliances confirmed as defective (as described) will be replaced, free of charge, with an identical item or, if the item is no longer available, with a comparable product. Warranty replacements will be processed within 10 to 15 business days after receipt.

Please call Calphalon Consumer Relations at 1-800-809-7267 if you have additional questions.

Customer Service

We at Calphalon want to hear from you. If you have a question, comment, or a recommendation that will help us help you, please contact us via our web site, phone, fax or mailing address.

Web site: *www.calphalon.com*

Toll Free Phone: 1-800-809-PANS (7267)

(Business Hours: 8:00am – 5:00pm EST, Monday-Friday)

Fax: 419-666-2859

Write To Us:

Consumer Buy Online

PO Box 583

Toledo, Ohio 43697

(DO NOT send returns to this address)

Recipes

Citrus Grilled Shrimp and Artichokes

Ingredients

Marinade

- ½ cup fresh lime juice
- ¼ cup orange marmalade
- 3 cloves fresh garlic, minced
- 2 tablespoons fresh orange zest
- ¼ cup chopped cilantro
- ¼ cup garlic infused olive oil
- 2 tablespoons soy sauce
- ½ teaspoon dried red chili flakes
- Zest of 1 lime

Shrimp

- 1½ pounds large (10 – 12 ct.) shrimp, peeled and deveined with tails left intact
- 1 (15 ounce) can artichoke hearts, well drained and cut in half
- 2 teaspoons olive oil
- Sprigs of cilantro for garnish
- 6 small bamboo skewers soaked in lemon water

Method

Combine the marinade ingredients in a medium bowl.

Place the shrimp and artichokes into a half gallon storage bag. Add all but ⅓ cup of marinade to the shrimp. The reserved marinade can be used as a dipping sauce when serving. The shrimp should marinate for at least 1 and no more than 2 hours.

After marinating thread the shrimp and artichokes onto the skewers, 3 shrimp and 3 artichoke halves per skewer.

Preheat your Calphalon XL Convection Oven for 5 minutes on Broil. Place the skewered shrimp into the convection oven and Broil the shrimp for 2 to 3 minutes on each side. Serve with dipping sauce.

Serves 3 to 4 as an appetizer

Open Face Roast Beef and Cheddar Melt

Ingredients – per sandwich

1 slice of marble rye bread

1 teaspoon olive oil

2 teaspoons horseradish mayonnaise

6 ounces lean, medium-rare roasted beef, sliced thin

1 cup (4 ounces) coarsely grated cheddar cheese

Method

Brush one side of the bread with the olive oil. Place the oil brushed side of the bread down on the work surface. Spread the side facing up with the mayonnaise. Place the roasted beef in loose layers over the mayonnaise and top with the grated cheddar. Place the sandwich on a baking pan.

Set your Calphalon XL Convection Oven to Toast on "Medium". Place the sandwich in the oven and toast until the cheese is bubbling and golden.

Serves 1

Asian Style Roast Chicken

Ingredients

- 1 (2½ to 3) pound chicken
- Salt, to taste
- ½ medium onion, cut into ½-inch cubes
- 1 medium lemon, cut into ½-inch cubes
- 2 (3-inch) cinnamon sticks, broken
- 3 large cloves garlic, crushed
- 2 teaspoons five spice powder
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon vegetable oil
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- Zest of 1 large lemon
- 2 cloves garlic, minced
- 1 tablespoon hoisin sauce
- 1 tablespoon soy sauce
- 1 teaspoon toasted sesame seed oil

Method

Preheat your Calphalon XL Convection Oven to 350 degrees.

Rinse the chicken inside and out and pat dry. Sprinkle some salt into the cavity of the chicken. Fill the cavity of the chicken with the onion, lemon, cinnamon and garlic.

In a medium bowl, combine remaining ingredients. Drizzle approximately ⅓ of the mixture into the cavity of the chicken. Pour the remaining mixture over the exterior of the chicken, brushing or rubbing to make sure the entire surface is covered. Place on the broiler pan and cook for 1 hour and 20 minutes for conventional oven and 45 to 55 minutes in a convection oven. Remove from the oven and cool for 15 minutes prior to carving.

Serve with stir-fried or steamed vegetables and long grain brown rice.
Serves 2 to 4

Dried Cherry and White Chocolate Blondies

Ingredients

Butter for interior of 9x13-inch baking pan

1 cup dried, tart cherries

8 tablespoons Cognac

1 cup lightly packed light brown sugar

1 cup unsalted butter, softened

2 large eggs

$\frac{3}{4}$ cup dark corn syrup

2 tablespoons Cognac

2 cups all purpose flour

$\frac{1}{2}$ teaspoon baking powder

$\frac{1}{4}$ teaspoon salt

1 cup white chocolate morsels

Method

Preheat your Calphalon XL Convection Oven to 350 degrees.

Butter the interior of a shallow 9x13-inch pan.

Place the 8 tablespoons Cognac into a small sauce pan or butter warmer. Add the cherries and simmer until most of the Cognac has been absorbed. Reserve.

Mix the brown sugar, butter, eggs, corn syrup and 2 tablespoons Cognac in a large bowl.

In another bowl combine the flour, baking powder and salt. Add the flour mixture to the corn syrup mixture. Add the cherries and white chocolate morsels. Combine thoroughly. Pour the batter into the prepared pan. Bake for 25 minutes or until the batter forms a light crust and just begins to set. Remove from the oven and cool for a few minutes. Cut into squares and serve.

Makes 12 to 15 squares

Serving suggestion – White Chocolate Drizzle

½ cup white chocolate morsels

2 teaspoons whipping cream

Bring the cream to a simmer in a small sauce pan or butter warmer. Whisk in the morsels. Drizzle over the top of the blondie before cutting. (Make sure the blondie is completely cooled before drizzling).



Four à
convexion XL

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle HE650CO

Merci d'avoir choisi le four à convection Calphalon XL. Tous les dispositifs électriques Calphalon de petite taille sont conçus pour garantir une performance de cuisson de haute qualité.

Table des matières

Mise en gardes importantes	page 23
Pièces et fonctions	page 27
Assemblage du four à convection XL	page 30
Utilisation du four à convection XL	page 30
Nettoyage et entretien	page 34
Foire aux questions	page 35
Garantie/service client	page 37
Recettes	page 39



Le système de chauffe **Calphalon OPTI-HEAT™ System** est basé sur deux principes: des matériaux de premier choix et un système optimal de répartition de la chaleur, qui travaillent de concert pour garantir une cuisson uniforme et créer des résultats exceptionnels.

Nous savons que vous vous réjouissez à l'idée de commencer à cuisiner, et nous vous promettons d'apporter encore plus de plaisir à votre expérience culinaire. Alors que vous soyez novice dans la cuisine ou chef cuisinier chevronné, les astuces et recettes contenus dans ce guide vous aideront à apporter votre touche personnelle, avec des gaufres innovantes, délicieuses et de toutes les sortes.

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et les précautions importantes contenus dans ce guide ne répondent pas à toutes les conditions et situations possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et de prudence lorsque vous procédez à l'entretien ou à l'utilisation de votre four à convection Calphalon XL. Communiquez avec le détaillant, le distributeur, le revendeur ou le fabricant si vous avez des problèmes ou si vous avez besoin de conseils.

Reconnaître les symboles, mentions et étiquettes de sécurité

Avertissement

Avertissement – Dangers ou pratiques hasardeuses qui POURRAIENT entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Attention

Attention – Dangers ou pratiques hasardeuses qui POURRAIENT entraîner des blessures mineures.

MISES EN GARDES IMPORTANTES

Avertissement

Au moment d'utiliser des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité de base, dont celles-ci :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne jamais mettre le cordon, la fiche ou le four à convection dans l'eau ou un autre liquide.
4. Exercer une bonne supervision si l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. Ne pas utiliser l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour qu'il soit inspecté, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Calphalon peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir ni toucher aux surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz, électrique ou à induction ou à proximité d'un four chaud ou à l'intérieur d'un tel appareil.
11. Déplacer avec grande précaution un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Ne pas l'utiliser à d'autres fins que celles prévues.

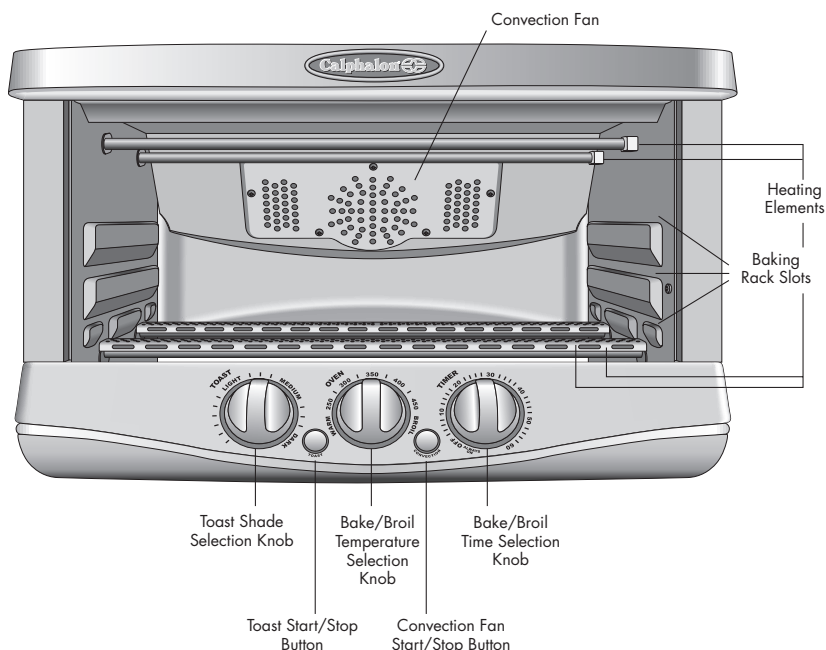
13. Ne jamais mettre d'aliments de très grande taille ou des ustensiles en métal dans un four de comptoir car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
14. Il y a un risque d'incendie si le four à convection est recouvert de matériaux inflammables tels que des rideaux, des tentures, des murs ou tout autre article semblable ou s'il leur touche lorsqu'il est en marche. Ne pas placer d'article sur l'appareil au moment de son utilisation.
15. Ne pas nettoyer le four à convection avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux du tampon peuvent se détacher et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
16. Être extrêmement prudent au moment d'utiliser des contenants ou des plats de cuisson faits de matériaux autres que le métal ou le verre.
17. Ne pas ranger d'accessoire, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il ne fonctionne pas.
18. Ne pas mettre de papier, de carton, de plastique ou toute autre matière inflammable dans le four.
19. Ne pas recouvrir le plateau ramasse-miettes ou une partie du four avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
20. En cas de mauvais fonctionnement, vous pouvez arrêter le four en appuyant sur le bouton "Toast" si vous faites griller des aliments dans le four ou en plaçant le bouton "Timer" à la position "Off" si vous faites cuire des aliments. Une fois l'appareil arrêté, débrancher avec précaution le cordon électrique de la prise.
21. Ne pas utiliser le four à convection comme source de chaleur ou de séchage.
22. Utiliser cet appareil en position verticale seulement. Ne jamais l'utiliser à l'envers ou en position couchée ou inclinée.
23. Vider le plateau ramasse-miettes régulièrement.

Pré-requis électriques

Pour éviter les chocs électriques. Cet appareil est muni d'une fiche à 3 broches avec mise à la terre qui se branche directement dans une prise à la terre appropriée. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de masse de la fiche. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise existante, communiquez avec un électricien qualifié pour remplacer la prise.

Utilisez une rallonge électrique appropriée. Il est important d'utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Utilisez un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute pouvant être occasionnés par un cordon long. Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées si des consignes de sécurité adéquates sont observées. Si vous utilisez une rallonge électrique, assurez-vous que la tension marquée sur le cordon ou la rallonge correspond bien à celle de l'appareil. La rallonge doit être disposée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table afin d'éviter qu'un enfant puisse tirer sur le fil ou que l'on trébuche accidentellement sur le cordon.

CONSERVER CES CONSIGNES.



Pièces et fonctions

Système OPTI-HEAT™ System

Distribution optimale de la chaleur:

La mise en place précise des éléments chauffants supérieurs et inférieurs, ainsi que le revêtement intérieur réfléchissant et le capteur interne aident à faire griller les aliments de façon uniforme.

Matériaux de première qualité:

La surface antiadhésive bronze à rendement élevé de votre four à convection est couverte par notre garantie exclusive de cinq ans. De plus, elle empêche les aliments de coller et elle se nettoie facilement. Les plaques de cuisson et à griller à revêtement antiadhésif résistant mesurant 22,86 cm x 33,02 cm (9 x 13 po) sont de dimensions parfaites pour la cuisine de tous les jours.

Des lignes profilées et pures – Grâce sa forme profilée et moderne, ce four à convection s'agence à merveille au décor de toutes les cuisines de style contemporain et son élégant boîtier en inox s'harmonise aux autres appareils de comptoir Calphalon.

Très bonne capacité – Cet étonnant modèle de 22,33 cm³ (0,7 pi³) et de 14,94 cm³ (0,49 pi³) d'espace de cuisson utilisable est assez grand pour une plaque de cuisson de 22,86 x 33,02 cm (9 x 13 po) ou une plaque à pizza de 33,02 cm (13 po). C'est donc dire que notre four offre cinquante pour cent plus d'espace de cuisson que le modèle de notre principal concurrent. Alors utilisez-le comme un deuxième four ou comme un petit four économiseur d'énergie.

Commandes élevées et faciles à lire – Plus besoin de plisser les yeux pour bien voir les boutons de commande et les réglages. Nos commandes élevées sont lumineuses, ainsi vous savez si le four est en marche ou arrêté et la durée de cuisson restante. Choisissez parmi plusieurs réglages de température standard ainsi que les réglages "Warm" et "Broil". De plus, grâce au sélecteur de grillage vous pouvez sélectionner le degré que vous désirez, soit de pâle "Light" à foncé "Dark".

Minuterie à arrêt automatique – Par mesure de sécurité, le four s'éteindra automatiquement après plus de deux heures d'usage continu. Si vous réglez la minuterie du four pour une durée de cuisson désignée, il sonnera et s'arrêtera automatiquement à l'expiration du délai.

Grande capacité de grillage – Vous pouvez faire griller jusqu'à six tranches de pain, des bagels et des muffins anglais en même temps en utilisant la fonction "Toast" du four. Choisissez parmi les réglages "Light" (léger), "Medium" (moyen) et "Dark" (fort).

Cuisson par convection de qualité – Vous atteindrez un niveau de brunissement supérieur et un niveau de cuisson et de rôtissage uniforme grâce au ventilateur du four à convection. Sur simple pression d'un bouton, le ventilateur du four à convection

xion se déclenche. Le ventilateur a été conçu pour fonctionner pendant tout le cycle de cuisson en faisant circuler l'air chaud autour des aliments. Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson par convection, vous réduisez d'environ quinze pour cent le temps de cuisson habituel. Soyez sûr de surveiller faire cuire le progrès.

Rôtissage – Non seulement ce four vous permet de faire griller et cuire des aliments, il vous permet également de les faire rôtir. Vous n'avez qu'à tourner le bouton de contrôle et l'élément de cuisson supérieur fera rôtir les viandes et fondre le fromage sur votre pain à l'ail.

Plateau ramasse-miettes amovible – Ce pratique plateau ramasse-miettes se glisse facilement pour retirer les miettes.

Plaque de cuisson et plaque à griller – Votre four à convection comprend une plaque de cuisson et une plaque à griller antiadhésives en bronze de rendement supérieur 22,86 cm x 33,02 cm (9 x 13 po). Elles sont conçues spécialement pour ce four et leur revêtement antiadhésif empêche les aliments de coller, ce qui les rend plus faciles à nettoyer.

Assemblage du four à convection

1. Retirez avec soin toutes les pièces du four à convection de l'emballage et placez-les sur un comptoir près d'une prise électrique appropriée. (Voir la page 26 pour tous les renseignements concernant les caractéristiques électriques.)
2. Avant la première utilisation, nettoyez le plateau ramasse-miettes amovible, la grille, la plaque de cuisson et la plaque à griller à l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez.
3. Glissez la grille dans le four.
4. Glissez le plateau ramasse-miettes par la porte dans le bas du four.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique pour fiche à 3 broches. Le four devrait être le seul appareil branché dans cette prise. Continuez-en suivant les étapes "Fonctionnement du four à convection".

Utilisation du four à convection

Pour griller les aliments

Étape 1: Placez la grille dans la fente la plus basse face vers le haut. Assurez-vous que la grille est de niveau et bien en place.

Étape 2: Mettez le pain et fermez la porte du four. Placez les tranches de pain (le bagel, le muffin anglais ou tout autre produit céréalier) en une seule couche sur la grille. Vous pouvez placer jusqu'à six tranches de pain ordinaires.

Étape 3: Tournez le bouton de contrôle "Toast" dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau désiré. Choisissez parmi les réglages "Light" (léger), "Medium" (moyen) et "Dark" (fort).

Étape 4 : Appuyez sur le bouton "Toast" pour commencer le cycle de grillage. Le grille-pain se mettra en marche. Appuyez sur le bouton "Toast" si vous désirez arrêter le grille-pain.

Cuisson conventionnelle

Étape 1: Placez la grille dans la fente la plus basse face vers le haut. Assurez-vous que la grille est de niveau et bien en place.

Étape 2: Déposez les aliments sur la plaque de cuisson. Placez la plaque sur la grille et fermez la porte. Utilisez une des plaques de cuisson fournie avec le four ou choisissez-en une qui convient à la capacité du four. N'utilisez pas des plaques de cuisson surdimensionnées qui touchent aux parois du four ou qui empêchent la porte de fermer.

Étape 3: Choisissez le degré de chaleur désiré. Tournez le bouton de contrôle de la température jusqu'à la température désirée. Choisissez parmi les réglages de température variant de 120°C à 230°C (250°F à 450°F).

Étape 4: Réglez la minuterie. Le four ne fonctionne pas tant que la minuterie n'est pas réglée. Lorsque la minuterie est réglée, les lumières entourant le bouton de contrôle de la température s'illuminent. Pour régler la minuterie, tournez le bouton de la minuterie vers la droite à partir de la position "Off" et choisissez le temps désiré, jusqu'à 60 minutes. Au fur et à mesure que le temps de cuisson passera, le temps sur la minuterie s'écoulera jusqu'à zéro. À la fin du délai, une sonnerie retentira.

Si vous désirez que le temps de cuisson soit de plus de 60 minutes, tournez le bouton de la minuterie vers la gauche à partir de la position "Off" jusqu'à la position "Always On".

N'oubliez pas que le four s'éteindra automatiquement après deux heures d'usage continu.

Étape 5 : N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson. Chaque fois que vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson de la chaleur se dégage du four, ce qui a comme effet de prolonger le temps de cuisson. Surveillez plutôt la cuisson de vos plats en regardant par la porte en verre.

Cuisson par convection

Réglez et faites fonctionner le four comme pour la cuisson conventionnelle, puis appuyez sur le bouton "Convection" pour actionner le ventilateur. Appuyez de nouveau sur le bouton "Convection" pour arrêter le ventilateur.

REMARQUE: Vous réduisez d'environ quinze pour cent le temps de cuisson habituel lorsque vous utilisez le ventilateur de cuisson par convection.

Pour rôtir les aliments

Étape 1: Placez la grille dans la fente du milieu face vers le haut. Assurez-vous que la grille est de niveau et bien en place.

Étape 2: Déposez les aliments sur la plaque de cuisson ou la plaque à griller. Placez la plaque sur la grille et fermez la porte. Utilisez la plaque de cuisson ou la plaque à griller fournie avec le four ou choisissez-en une qui convient à la capacité du four. N'utilisez pas des plaques de cuisson surdimensionnées qui touchent aux parois du four ou qui empêchent la porte de fermer.

Étape 3: Choisissez le réglage "Broil". Tournez le bouton de contrôle de la température jusqu'à "Broil".

Étape 4: Réglez la minuterie. Le four à convection ne fonctionne pas tant que la minuterie n'est pas réglée. Lorsque la minuterie est réglée, les lumières entourant le bouton de contrôle de la température s'illuminent.

Pour régler la minuterie, tournez le bouton de la minuterie vers la droite à partir de la position "Off" et choisissez le temps

désiré, jusqu'à 60 minutes. Au fur et à mesure que le temps de cuisson passera, le temps sur la minuterie s'écoulera jusqu'à zéro. À la fin du délai, une sonnerie retentira.

REMARQUE: Nous vous recommandons de ne pas faire fonctionner le four à la position "Always On" lorsque vous utilisez le réglage "Broil". Utilisez seulement la minuterie pour faire rôtir les aliments.

Pour réchauffer les aliments

Étape 1: Placez la grille dans la fente la plus basse face vers le haut. Assurez-vous que la grille est de niveau et bien en place.

Étape 2: Posez les aliments sur la plaque de cuisson. Placez la plaque sur la grille et fermez la porte.

Utilisez la plaque de cuisson ou la plaque à griller fournie avec le four ou choisissez une de vos plaques de cuisson qui peut entrer dans le four. N'utilisez pas des plaques de cuisson surdimensionnées qui touchent aux parois du four ou qui empêchent la porte de fermer.

Étape 3: Choisissez le réglage "Warm". Tournez le bouton de réglage de température à "Warm".

Étape 4: Réglez la minuterie. Le four à convection ne fonctionne pas tant que la minuterie n'est pas réglée. Lorsque la minuterie est réglée, les lumières entourant le bouton de contrôle de la température s'illuminent.

Pour régler la minuterie, tournez le bouton de la minuterie vers la droite à partir de la position "Off" et choisissez le temps désiré, jusqu'à 60 minutes. Au fur et à mesure que le temps de cuisson passera, le temps sur la minuterie s'écoulera jusqu'à zéro. À la fin du délai, une sonnerie retentira.

Si vous désirez que le temps de cuisson soit de plus de 60 minutes, tournez le bouton de la minuterie vers la gauche à partir

de la position "Off" jusqu'à la position "Always On". N'oubliez pas que le four à convection s'éteindra automatiquement après deux heures d'usage continu.

Fonction d'arrêt automatique – Par mesure de sécurité, **le four à convection s'arrêtera automatiquement après plus de deux heures d'usage continu lorsque vous utilisez le mode "Always On"**. Donc, si vous oubliez de le fermer, le four s'arrêtera automatiquement.

Nettoyage et entretien

1. Les ustensiles en métal endommageront le revêtement anti-adhésif. Utiliser uniquement des ustensiles non-métalliques et résistants à la chaleur en bois ou en nylon.
2. Lorsque vous avez terminé d'utiliser le four à convection, assurez-vous de l'éteindre. Si vous utilisez le four à convection pour griller un plat, appuyez sur la touche "Toast" afin d'éteindre la fonction de convection. Si vous faites chauffer, cuire ou rôtir un plat, régler le bouton de commande de la minuterie à la position "Off". Une fois la minuterie éteinte, débranchez soigneusement le cordon d'alimentation de la prise de courant.
3. Laissez le four à convection, la grille, la lèchefrite et la grille de la lèchefrite refroidir avant de les nettoyer.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four ainsi que la grille avec un chiffon propre et humide. Lavez la lèchefrite et la grille de la lèchefrite avec une eau chaude et savonneuse. Rincez et faites sécher complètement.

⚠Avertissement

5. N'employez PAS de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer, puisqu'ils pourraient rayer les surfaces antiadhésives du four à convection. N'immergez PAS le four à convection dans l'eau.

Foire aux questions

Mon four à convection ne chauffe pas. Qu'est-ce qui ne va pas? Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant appropriée. Consultez la page 26 afin de connaître les exigences en matière d'alimentation électrique. Si vous tentez de griller des aliments, assurez-vous que le bouton de commande "Toast" est placé à la position appropriée et que vous avez appuyé sur la touche "Toast". Si vous tentez de chauffer, de cuire ou de rôtir des plats, assurez-vous que le bouton de commande de la température est placé à la position indiquant la température désirée et que le bouton de commande de temps est placé à la position indiquant le temps de cuisson désiré ou à la position "Always On" qui indique que le four demeure toujours en marche.

Est-il possible de cuire un gâteau dans mon four à convection? Oui. Les mélanges à gâteaux réguliers peuvent être cuits dans la lèchefrite mesurant 23 x 33 cm (9 x 13 po) puisque celle-ci s'insère parfaitement dans le four à convection.

Si je souhaite griller des tranches de pain, devrais-je les disposer dans une lèchefrite? Non. Il est préférable de les mettre directement sur la grille. Ceci permettra à la chaleur de mieux envelopper le pain et de le griller uniformément des deux côtés.

Mon four à convection est-il muni d'un système autonettoyant? Non. Ses surfaces antiadhésives de première qualité permettent de le nettoyer en un tournemain. Laissez le four refroidir complètement et essuyez l'intérieur avec un chiffon propre et humide. Vous arriverez même à déloger les résidus de nourriture qui ont cuits sur la surface. Employez un tampon nettoyant en nylon ou en polyester pour déloger les résidus de nourriture plus tenaces. N'employez PAS de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer, puisqu'ils pourraient rayer les surfaces antiadhésives du four.

Peut-on mettre du pain à l'ail recouvert de fromage directement sur la grille? Il est préférable de placer le pain au fromage (ou tout autre plat contenant un ingrédient qui doit être fondu) sur une lèchefrite. De cette manière, si le fromage fond et déborde du plat, il tombera dans la lèchefrite, et non sur les éléments chauffants situés au bas du four.

Si une lèchefrite peut être mise dans le four, mais que la porte ne se ferme pas entièrement, est-ce que le four peut tout de même être utilisé en toute sécurité? Non. Vous devez être en mesure d'insérer complètement la lèchefrite dans le four et de bien fermer la porte. De plus, vous devez vous assurer que la lèchefrite ne touche aux parois intérieures du four. De cette façon, l'air chaud pourra circuler autour des plats, assurant ainsi la bonne cuisson de ceux-ci.

Est-il nécessaire de préchauffer le four à convection? Si vous désirez faire cuire ou rôtir un plat, nous vous suggérons de préchauffer votre four à convection durant cinq minutes afin qu'il puisse atteindre le degré de chaleur souhaité.

Lorsqu'on emploie un four à convection, faut-il mesurer le temps et le degré de chaleur de la même manière qu'avec un four régulier? Oui, vous pouvez préparer vos recettes préférées de la même façon que vous le feriez avec un four régulier. Vous n'avez pas à modifier les durées et les degrés de chaleur.

Garantie/service client

Garantie

Veuillez prendre un instant pour enregistrer votre produit. Ainsi, dans l'éventualité où vous présenteriez une demande liée à la garantie, celle-ci pourra être traitée rapidement. De plus, grâce à votre aide, nous pourrions continuer de développer de nouveaux produits et d'améliorer nos services afin que votre expérience culinaire soit toujours meilleure. Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter le site Internet suivant: **www.calphalon.com**

Garantie limitée, un an et cinq ans

Calphalon réparera ou échangera tout four à convection XL qui se révélera avoir des déficiences de matériel ou de fabrication, dans l'année qui suit l'achat d'origine. De plus, Calphalon réparera ou échangera tout four à convection XL dont les plaques non-adhésives se révéleront comporter des déficiences de matériel ou de fabrication, dans les cinq ans qui suivent l'achat d'origine. Cette garantie est en vigueur si le gaufrier est utilisé dans des conditions domestiques normales et s'il est utilisé et entretenu en conformité avec les consignes. Les imperfections mineures, les marques sur la surface résultant de la livraison et une légère variation de la couleur du revêtement anti-adhésif des plaques du gaufrier sont normales. La présente exclut l'endommagement dû à un abus d'usage ou à une mauvaise utilisation, comme par exemple le nettoyage inapproprié, utilisation des ustensiles en métal, les négligences, les accidents, les modifications, les incendies, le vol ou l'utilisation dans un établissement commercial.

Cette garantie exclut tout dommage indirect ou accessoire, sauf dans les États qui n'autorisent pas l'exclusion ou la limite appliquée à ce type de dommages.

Si vous avez une réclamation de garantie

Si vous pensez avoir un produit défectueux, envoyez le produit, frais de port payés, ainsi qu'une lettre expliquant le défaut, à l'adresse suivante:

Calphalon Consumer Relations
240 Metty Drive, Suite D
Ann Arbor, MI 48103
États-Unis

Tous les articles doivent être expédiés frais de port payés. Veuillez choisir un service de livraison avec un système de traçabilité et/ou assurer les articles retournés. Nous recommandons les services de transport terrestre de DHL, UPS ou FedEx. Tous les appareils qui s'avéreront être défectueux (conformément à la description) seront échangés sans frais par un article identique ou, si l'article n'est plus disponible, par un produit comparable. Les remplacements sous garantie seront traités dans les 10 à 15 jours ouvrés faisant suite à la réception du produit.

Veuillez téléphoner à Calphalon Consumer Relations (Service client Calphalon) au +1-800-809-7267 si vous avez des questions supplémentaires.

Service à la clientèle

Vos commentaires sont appréciés. Si vous désirez poser une question ou émettre un commentaire ou une recommandation qui pourrait nous aider à mieux vous servir, veuillez communiquer avec nous au moyen de notre site Internet, par téléphone, par télécopieur ou par courrier.

Site Internet: www.calphalon.com

Numéro sans frais: 1-800-809-7267

(Heures d'ouverture: du lundi au vendredi,
de 8 h à 17 h, HNE)

Numéro de télécopieur: 419-666-2859

Écrivez-nous à l'adresse suivante:

Consumer Buy Online

C. P. 583

Toledo, Ohio 43697

(N'envoyez PAS les articles que vous souhaitez nous retourner à cette adresse)

Recettes

Crevettes grillées aux agrumes et artichauts

Ingrédients

Marinade

½ tasse de jus de limette fraîche

¼ tasse de marmelade à l'orange

3 gousses d'ail fraîches et émincées

2 cuillères à soupe de zeste d'orange fraîche

¼ tasse de coriandre hachée

¼ tasse d'huile d'olive infusée à l'ail

2 cuillères à soupe de sauce de soja

½ cuillère à café de flocons de chili rouge séché

Zeste d'une limette

Crevettes

680 g (1 ½ lb) de grosses crevettes (10 à 12 crevettes)
décortiquées, déveinées et avec queues

1 boîte de conserve (425 g / 15 onces) de cœurs d'artichaut
bien égouttés et coupés en deux

2 cuillères à café d'huile d'olive

Quelques brins de coriandre pour la garniture

6 petites brochettes de bambou trempées dans une eau
citronnée

Marche à suivre

Mélanger les ingrédients pour la marinade dans un bol de taille moyenne.

Mettre les crevettes et les artichauts dans un sac à fermeture par pression et glissière pouvant contenir 1,89 l (0,5 gallon). Ajouter les $\frac{2}{3}$ de la marinade aux crevettes. Conserver le dernier $\frac{1}{3}$ de marinade, il pourra servir de trempette pour accompagner le plat une fois le tout servi. Les crevettes doivent mariner durant au moins une heure et pas plus de deux heures.

Après les avoir marinées, enfiler les crevettes et les artichauts sur les brochettes à raison de trois crevettes et de trois demi-artichauts par brochette.

Préchauffer le four à convection XL de Calphalon durant cinq minutes à la position "Broil". Placer les brochettes de crevettes dans le four à convection et faites les rôtir durant deux à trois minutes de chaque côté. Servir avec la trempette. Une entrée de trois à quatre portions

Canapé au rôti de bœuf et au cheddar fondu

Ingrédients – pour chaque canapé

- 1 tranche de pain de seigle marbré
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de mayonnaise au raifort
- 28,35 g (6 onces) de rôti de bœuf maigre, mi-saignant et coupé finement
- 1 tasse (113 g / 4 onces) de fromage cheddar grossièrement râpé

Marche à suivre

Badigeonner un côté de chaque tranche de pain avec de l'huile d'olive. Placer le côté badigeonné de la tranche de pain face à la surface de travail. Tartiner l'autre côté de la tranche avec de la mayonnaise. Superposer, sans exercer de pression, les tranches de rôti de bœuf par-dessus la mayonnaise et recouvrir le tout avec le cheddar râpé.

Allumer le four à convection XL de Calphalon à la position "Toast", à "Medium". Placer le canapé dans le four et faites-le griller jusqu'à ce que le fromage commence à gratiner. Manger immédiatement. Une seule portion

Poulet rôti à l'asiatique

Ingrédients

- 454 g de poulet (1 lb) soit environ 2½ à 3 poitrines
- Sel, au goût
- ½ oignon moyen, coupé en cubes d'environ 1 cm (½ po)
- 1 citron moyen, coupé en cubes d'environ 1 cm (½ po)
- 2 bâtonnets de cannelle de 7,62 cm (3 po) concassés

- 3 grosses gousses d'ail broyées
- 2 cuillères à café du mélange fait de cinq épices asiatiques communément appelé "cinq parfums" (poivre du Sichuan, anis étoilé, cannelle, clous de girofle et fenouil)
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de jus de citron frais
Le zeste d'un gros citron
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de sauce hoisin
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à café d'huile de graines de sésame grillées

Marche à suivre

Préchauffer le four à convection XL de Calphalon à 175°C (350°F)

Rincer l'intérieur et l'extérieur du poulet et sécher-le en le tapotant. Saupoudrer un peu de sel dans la cavité du poulet. Remplir la cavité du poulet avec l'oignon, le citron, la cannelle et l'ail.

Mélanger les autres ingrédients dans un bol de taille moyenne. Verser un filet du mélange (équivalent au $\frac{1}{3}$ du mélange) dans la cavité du poulet. Verser le restant du mélange sur l'extérieur du poulet, badigeonner-le ou étendez-le de manière à ce que toute la surface soit recouverte. Placer le poulet sur le gril-lèche-frite et laisser cuire durant 1 h 20 dans un four conventionnel ou 45 minutes dans un four à convection. Sortir du four et laisser refroidir durant 15 minutes avant de découper.

Servir avec des légumes sautés ou cuits à la vapeur ainsi qu'un riz brun à grain long.
Deux à quatre portions

Brownie au chocolat blanc et aux cerises sèches

Ingrédients

Beurrer l'intérieur d'une lèchefrite mesurant 23 cm x 33 cm (9 x 13 po).

- 1 tasse de cerises sèches sures
- 8 cuillères à soupe de cognac
- 1 tasse de cassonade légère
- 1 tasse de beurre non salé, ramolli
- 2 gros oeufs
- $\frac{3}{4}$ tasse de sirop de maïs foncé
- 2 cuillères à soupe de cognac
- 2 tasses de farine tout usage
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel
- 1 tasse de morceaux de chocolat blanc

Marche à suivre

Préchauffer le four à convection XL de Calphalon à 175°C (350 °F)

Beurrer l'intérieur d'une lèchefrite peu profonde mesurant 23 cm x 33 cm (9 x 13 po).

Verser les 8 cuillères à café de cognac dans une petite casserole ou dans un chauffe-beurre. Ajouter les cerises et faire cuire à faible ébullition jusqu'à ce que le cognac ait été absorbé. Mettre de côté.

Mélanger la cassonade, le beurre, les oeufs, le sirop de maïs et les 2 cuillères à soupe de cognac dans un grand bol.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le mélange contenant la farine à celui contenant le sirop de maïs. Ajouter les cerises et les morceaux de chocolat

blanc. Mélanger vigoureusement. Verser cette pâte dans la lèchefrite beurrée. Cuire durant 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit recouverte d'une mince croûte et qu'elle commence à durcir. Sortir du four et laisser refroidir quelques minutes. Couper en carrés et servir.
12 à 15 carrés.

Présentation suggérée – Soupçon de chocolat blanc

½ tasse de morceaux de chocolat blanc
2 cuillères à café de crème à fouetter

Faire cuire la crème à petits bouillons dans une petite casserole ou dans un chauffe-beurre. Fouetter en ajoutant les morceaux de chocolat. Verser un filet du mélange sur le dessus du brownie avant de le couper. (Assurez-vous que le brownie ait complètement refroidi avant de verser le mélange.)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Calphalon® 

© 2008